

CARROT CAKE MIT MASCARPONE FROSTING

CARROT CAKE MIT MASCARPONE FROSTING

Das neue Jahr hat angefangen und auch wenn es keine ernsthaften guten Vorsätze gab habe ich mir fest vorgenommen, dass ich langsam aber sicher meine to-cook Liste abarbeiten werde. Von meinen Weihnachtsüberraschungen habe ich euch ja schon berichtet - von Braun habe ich diesen super coolen Küchenmaschinenaufsatz für meinen MQ-7 Stabmixer zum Testen bekommen. Außerdem habe ich unter dem Weihnachtsbaum die lang gewünschte Gugelhupfform gefunden. Eins und eins ergibt einen Kuchen - einen Carrot Cake um genau zu sein! Trotz Mandoline ~~war ich immer etwas zu faul~~ hat es sich einfach nie ergeben einen Carrot Cake zu backen - auch wenn nur drei Karotten gerieben werden wollen. Aber mit den Ausreden ist jetzt Schluss, jetzt werden Nägel mit Köpfen gemacht... oder eben Kuchen mit Frosting gebacken. Als kleine Überraschung war in dem Päckchen noch ein Döschen Zauber der Gewürze Weihnachtsgewürzmischung. Das duftet nach Zimt und Nelken und allem was in so einen Carrot Cake gehört - das muss Schicksal sein. Der Kuchen wurde dann am Montag nach dem Frühstück mit ins Büro genommen und innerhalb kurzer Zeit bis auf den letzten Krümel und den letzten Klecks Frosting vernascht. Ein Kuchen mit Lieblingskuchen Potential und einer der Saftigsten und Besten, die ich bisher gebacken habe!



Zutaten:

300g brauner Zucker

5 Eier

180g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

300g Butter (Zimmertemperatur)

100g gemahlene Mandeln

130g grob gehackte Walnüsse

3 TL Weihnachtsgewürz (oder ca. 2 TL Zimt, 1/2 TL gemahlene Nelken, 1 Prise Muskat, 1 Prise gemahlener Kardamon)

350g Karotten

1 Prise Salz

für das Frosting:

350g Mascarpone

150g Puderzucker

5-6 EL Milch

2 EL gehackte Pistazien

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig (außer die Karotten) in eine Schüssel geben.

Die „Küchenmaschine“ ist schnell zusammen gesetzt – der Einsatz steht fest und ich wähle die grobe Raspel für die Karotten. Für mein Gänsesandwich im Asia-Style habe ich vorher schon die feine Raspel verwendet, die hat für die Gurke super funktioniert. Den Stabmixer einstecken und die geschälten Karotten nacheinander in die Raspelöffnung schieben. Es dauert keine 30 Sekunden, dann sind alle drei Karotten in der Küchenmaschine verschwunden. Dafür habe ich jetzt ausreichend Karottenraspel. Die Küchenmaschine lässt sich ganz einfach zusammensetzen und wieder auseinander nehmen.



Die Karotten zu den restlichen Zutaten geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.



Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Backform (Gugelhupf-Form) mit etwas Butter ausfetten und den Teig einfüllen.



Den Kuchen für ungefähr 70 Minuten in den Backofen schieben. Mit einem Holzspieß die Stäbchenprobe machen – wenn kein Teig am Holzspieß haftet ist der Kuchen gar. Vollständig abkühlen lassen und aus der Form stürzen.

Den Mascarpone mit Milch aufschlagen und den Puderzucker unterheben. Das Frosting auf dem Carrot Cake verteilen.



Das sieht schon gut aus, ist aber noch nicht perfekt – also kommen noch gehackte Pistazien darüber. So habe ich mir das vorgestellt.



Das Frosting für 3 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Den Kuchen kurz vor dem Anschneiden aus dem Kühlschrank holen. In schmale Scheiben schneiden
- der Kuchen ist super lecker, aber auch sehr sättigend.

Genießt euer Stück bis auf den letzten Klecks Frosting!



Vielen Dank an Braun - ich habe mich sehr gefreut den Aufsatz testen zu dürfen. Meine Meinung über den Küchenmaschinen Aufsatz entspricht meiner persönlichen Meinung und ist davon unbeeinflusst.